anthères ont toujours deux sacs polliniques seulement, un de chaque côté.

Si l'on conserve dans le genre *Phœnicanthemum* toutes les espèces dont les anthères ont la structure normale avec quatre sacs polliniques, en introduisant ce caractère dans la définition du genre, il faudra en distraire, pour en constituer un genre spécial sous le nom de *Dithecina*, toutes les espèces dont les anthères, pourvues seulement de deux sacs polliniques, font exception à la règle.

Ainsi limité, le genre *Phœnicanthemum* comprendra deux sections : *Euphœnicanthemum*, où l'inflorescence est une grappe (*Ph. obtusatum*, *polystachyum*, *intermedium*, etc.), et *Stachyanthemum*, où c'est un épi (*Ph. Hookerianum*).

De son côté, le genre *Dithecina* comprendra aussi deux sections : *Eudithecina*, où l'inflorescence est une grappe longue, à fleurs nombreuses et serrées (*D. coccinea*, *racemifera*, etc.), et *Peneanthemum*, où c'est une grappe courte, à fleurs peu nombreuses et lâches (*D. ligustrina*, *terrestris*, *Balansæ*).

M. Malinvaud résume et lit en partie les communications suivantes :

TERFAS DU MAROC ET DE SARDAIGNE; par **M. Ad. CHATIN**.

La présente Note a pour objet de faire connaître des Truffes (groupe des *Terfâs*) que j'ai reçues du Maroc et de la Sardaigne : les premières, par d'obligeants compatriotes, MM. J. Goffart et A. Mellerio; les secondes, par MM. Laurent, consul de France à Cagliari, et Lovisato, professeur à la Faculté des sciences de cette ville, en réponse à une demande de M. Bompard, directeur des Consulats au Ministère des Affaires étrangères.

Terfâs du Maroc. — Le Consul de France à Tanger écrivait l'an passé à M. Hanotaux, alors Directeur des Consulats et aujourd'hui Ministre des Affaîres Étrangères : Il n'y a pas de Truffes dans l'Empire, déclaration sur laquelle je fis toutes réserves, dans une Note (1) sur les Truffes de Tunis et de Tripoli.

Les envois successifs, qui viennent de m'être faits, de Truffes

(1) A. Chatin, *Comptes rendus*, t. CXIX, p. 485.

récoltées sur plusieurs points du Maroc, justifient bien mes réserves.

En effet, dès le 22 février, toute première saison des Terfâs, M. J. Goffart, négociant en résidence habituelle au Maroc, m'adressait quelques tubercules récoltés par lui-même tout près de Tanger. L'envoi qui me parvint, voie de la poste, en état de parfaite fraîcheur, était accompagné du billet suivant :

Sachant que M. Chatin a pris dernièrement beaucoup d'intérêt aux Truffes africaines, j'espère lui être agréable en lui en faisant passer quelques-unes que j'ai récoltées dernièrement à Arzila; elles partent par le même courrier.

Comme qualités comestibles, je les trouve assez ordinaires, bien que très estimées par les israélites indigènes qui les mangent comme des pommes de terre. Les Arabes les nomment *Trelfa*.

S'il pouvait lui être utile en quoi que ce soit, à lui et à tous les hommes de science, il se tient entièrement à leur disposition : Jules Goffart, Tanger, 28/2 95.

Le 25 mars, puis le 12 avril, M. J. Goffart me faisait de nouveaux envois de tubercules plus complètement mûrs que les premiers ; de la terre et des spécimens de la plante nourricière faisaient partie du dernier envoi.

Les tubercules avaient les caractères suivants :

Tubercules de forme régulière, ronds ou ovoïdes, sans trace du pied mycélifère généralement très développé dans les *Tirmania* et la plupart des *Terfezia*. Sous ce rapport, le Terfâs de Tanger touche à nos *Tuber* de Périgord, etc.

Périderme de couleur bistre, à surface unie, sur laquelle adhère intimement un très fin limon, comme agglutiné à elle par une certaine humidité et que parcourent de ténus filaments mycéliens.

C'est là encore une analogie spéciale avec les *Tuber*, analogie qui peut s'expliquer par la situation, complètement hypogée, tant du Terfâs de Tanger que de nos Truffes.

La chair, blanche avant la maturité, puis d'un gris jaunâtre et marbrée, a une odeur et une saveur faibles, toutefois assez agréables ; elle est de consistance ferme, mais se ramollit ou blettit assez vite.

Les sporanges sont arrondis, à huit spores et munis d'un caudicule assez court.

Les spores, faiblement colorées à la maturité, sont rondes, hérissées d'aiguillons longs, pointus, assez inégaux et parfois un peu flexueux; leur diamètre (sans les aiguillons) est de $0^{mm},25$.

Par ses spores arrondies, le Terfâs de Tanger s'éloigne des *Tirmania* aux spores elliptiques et prend rang dans le genre *Terfezia;* je le dénomme *Terfezia Goffartii*, comme témoignage de ma reconnaissance et de celle de la science envers M. Jules Goffart, qui a eu la grande obligeance de le mettre si gracieusement à ma disposition.

Le *Terfezia Goffartii* est une espèce botanique bien caractérisée : par ses tubercules sans pied, par son périderme de couleur bistre, sa chair assez colorée, surtout par le diamètre des spores et la forme de leurs aiguillons.

Un petit *Terfezia* des sables qui bordent les pinières de la Gironde, le *Terfezia leptoderma*, est, de toutes les espèces, celle qui se rapproche le plus du *Terfezia Goffartii*. Toutefois, elle s'en distingue nettement par le diamètre ($0^{mm},20$) moindre de ses spores, par les papilles plus régulières, plus courtes et d'ordinaire plus pointues, ainsi que par la chair plus blanche et la petitesse ($0^{cm},10$ à $1^{cm},5$) de ses tubercules.

Un autre *Terfezia*, le *T. Metaxasi* ou Kamé noir, qui me fut envoyé de Damas avec le Kamé blanc (*T. Hafizi*), n'est pas sans rapports avec le *Goffartii*, mais ses grosses spores (de $0^{mm},30$ à $0^{mm},32$) suffiraient à l'en distinguer, sans compter la chair blanche, l'existence d'un pied, etc.

Aux tubercules M. Goffart avait joint des fragments, malheureusement à peu près indéterminables, de la plante nourrice.

Le 15 avril, peu après le troisième envoi de M. Goffart, je recevais de M. Alphonse Mellerio, notre bon confrère à la Société botanique de France, qui passe les hivers au Maroc pour raisons de santé, quelques tubercules et la lettre suivante :

Casablanca (Maroc), 9 avril 1895.

J'ai l'honneur de vous envoyer un échantillon de Truffes récoltées aux environs de Casablanca. Ces Truffes sont aussi récoltées à Rabat et à Larache, situés à 80 kilomètres et à 230 kilomètres de Casablanca.

A Casablanca, où elle n'est pas très abondante, la récolte peut être de 400 à 800 kilogrammes; à Larache, elle est de 1000 à 2000 kilogrammes; Rabat tient le milieu entre Casablanca et Larache.

La récolte a lieu de fin mars à fin mai.

Le volume des tubercules varie entre une noix et une grosse pomme de terre. Les indigènes leur donnent le nom de *Terfâs*.

Bien caractérisés par le diamètre ($0^{mm},22$ à $0^{mm},26$) des spores et surtout par les grosses papilles carrément tronquées de celles-ci, les tubercules de Casablanca doivent être rapportés au *Terfezia Leonis*.

Toutefois, assez dissidents du type par leur forme arrondie au lieu d'être figuiforme ou piriforme, par le pied peu développé et la chair plutôt bistre que rose, le Terfâs de Casablanca peut être considéré comme constituant une variété du *Terfezia Leonis* que je ne saurais mieux dénommer que *Terfezia Leonis* β. *Mellerionis* en signe de ma gratitude pour l'aimable confrère de la Société botanique qui m'en a fait l'envoi.

Comme l'a reconnu M. G. Mellerio, la plante nourricière est l'*Helianthemum guttatum* déjà signalé comme nourrice des Terfâs à Smyrne, au Maroc, en Algérie et en Sardaigne.

Quant à la nourrice du *Terfezia Goffartii*, c'est, autant qu'a pu l'apprécier le Dr Bonnet par les fragments reçus, un *Erodium*.

L'analyse de la terre des terfazières fera partie d'un travail d'ensemble.

Truffe de Sardaigne. — Des Consuls de France de la zone méditerranéenne orientale, auxquels M. Bompart, directeur actuel des Consulats au Ministère des Affaires étrangères, avait bien voulu demander pour mes études des spécimens des Truffes (Terfâs) blanches de printemps pouvant exister dans leur région, ceux de Naples, de Messine, de Cadix et de Séville ont déclaré, comme l'avaient fait un an auparavant les représentants de la France à Tanger et à Athènes, qu'il n'y existe pas de Truffes (1).

Mieux renseigné a été M. Laurent, notre consul à Cagliari.

Voici en effet ce que m'écrit M. Bompard :

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint une Note contenant les renseignements recueillis par le Consul de France à Cagliari au sujet

(1) Cependant, la Truffe blanche de printemps croît dans l'Espagne du Sud, où on la nomme *Turmera*, dans des champs de Cistes connus sous le nom de *turmérières*, et elle a été envoyée en 1843 de Naples à Tulasne par Gasparrini, qui la signale en Sicile, près Callagirone.

des Truffes blanches de printemps récoltées en Sardaigne. M. Laurent m'a également fait parvenir une boîte renfermant les spécimens des tubercules dont il s'agit. Cette boîte est jointe à la présente dépêche. Les Consuls à Bari et à Sassari (1) font savoir que la Truffe blanche de printemps n'existe pas dans leur résidence.

Voici les renseignements fournis par M. le Consul :

La Truffe blanche de Sardaigne [en sarde Tunera (2)] se trouve dans les sables qui bordent les cours d'eau. Elle est assez rare et peu répandue dans l'alimentation; ce sont toujours les porcs qui en décèlent l'existence.

La personne qui m'a fait ce premier envoi a négligé de prendre des échantillons de terre et de la plante nourricière, suivant le désir de M. Chatin.

M. Lovisato, de la Faculté des sciences mathématiques, physiques et naturelles de l'Université de Cagliari, mettra à ma disposition de nouveaux échantillons, en y joignant les renseignements que l'on possède sur ces tubercules...

Et dès le 28 mai, M. le Directeur des Consulats m'écrivait :

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, pour faire suite à mes précédentes communications, un certain nombre de Truffes de Sardaigne, provenant d'une localité voisine de Mores, province de *Sassari*.

Ces tubercules, très rares dans le pays et à peine connus dans l'alimentation, sont accompagnés d'une certaine quantité du sable argileux dans lequel ils prennent naissance, ainsi que d'un spécimen de la plante considérée par les gens du pays comme nourricière des Truffes et qui, suivant M. Lovisato, de la Faculté des sciences de l'Université de Cagliari, ne serait qu'une variété de l'*Helianthemum guttatum*.

Comme ceux du premier envoi, provenant des environs de Cagliari, les tubercules de Mores, province de Sassari, appartiennent au *Terfezia Leonis*, espèce au développement de laquelle l'année a été tout spécialement favorable, à en juger par les envois qui m'en ont été faits des points les plus divers (Maroc, Algérie, Smyrne).

La plante nourricière est bien l'*Helianthemum guttatum*, ainsi que le dit M. Lovisato.

(1) Et Tavera de Arena.
(2) En Espagne, Turnera et Turmera.

Du poids de 15 à 40 grammes, piriformes ou presque ronds, les tubercules de Sardaigne ont un périderme brunâtre, la chair ferme et d'un bistre rosé, avec marbrures plus claires, d'odeur et saveur faibles.

Les sporanges contiennent de 8 à 6 spores rondes, couvertes de ces grosses et courtes papilles tronquées, en forme de dents d'engrenage, si caractéristiques du *Terfezia Leonis*.

Je rappelle que Tulasne, qui dénomma cette espèce, l'avait reçue de Sardaigne, où il la dit commune. On a vu que M. Lovisato la tient pour rare. Cette contradiction s'explique par ce fait que rareté ou abondance, petits ou gros tubercules, correspondent, dans le premier cas, aux hivers secs, dans le second aux hivers pluvieux (1).

LISTE DES PLANTES RARES OU INTÉRESSANTES (PHANÉROGAMES, CRYPTOGAMES VASCULAIRES ET CHARACÉES) DES ENVIRONS DE MONTFORT-L'AMAURY ET DE LA FORÊT DE RAMBOUILLET (SEINE-ET-OISE); par Mlle **Marguerite BELÈZE**.

Depuis une vingtaine d'années, j'ai recueilli toutes les plantes des environs de Montfort-l'Amaury et de presque toute la forêt de Rambouillet.

J'ai pensé qu'il serait utile de résumer dans la présente liste mes observations personnelles concernant cette florule locale, qui renferme beaucoup de plantes relativement rares aux environs de Paris, et aussi une certaine quantité d'hybrides nouvelles, ainsi que quelques formes qui sont dignes d'intérêt.

J'ai cru devoir y joindre les constatations qui ont été faites dans cette région, d'abord par mon vénéré maître le Dr Eug. Fournier (2) et par L. Gay, que la mort est venue trop tôt ravir à la science; puis par MM. Boulay, G. Camus, Jeanpert, Monbeig, instituteur à Versailles, Pons et Rouy, qui m'ont tous plus ou moins aidée dans mes déterminations ou mes récoltes et à qui je suis heureuse d'adresser ici mes remerciements.

Au siècle dernier, plusieurs botanistes de grande valeur, entre autres Sébastien Vaillant, Tournefort, B. et Ant. de Jussieu et

(1) Le *Terfezia Leonis* forme, comme les *Terfezia Boudieri*, *Claveryi*, etc., un mets agréable en omelette et dans les ragoûts.

(2) Voyez le *Botaniste herborisant* de M. Verlot.